

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 40. Bromberg, den 7. Oktober 1934.

Jauchebehälter.

Von Professor Dr. **Nolte**, Berlin.

Die Anlage eines Jauchebehälters ist bei unbedeckten Dungstätten stets vorzusehen und auch sonst wegen des sich bildenden Dungsaftes nicht zu entbehren. Soweit der Harn nicht von der Einstreu aufgenommen wurde, soll er auf dem kürzesten Wege aus dem Stall dem Jauchebrunnen zufließen. Die Jaucherinnen erhalten zweckmäßig einen dreieckigen Querschnitt und ein Gefälle von 1:100 und sollen tunlichst sauber gehalten werden. Von den Rinnen aus gelangt die Jauche in fest abgedeckte Auffangschächte außerhalb des Stalles. Um ein Rückdunsten zu vermeiden, können die Zuläufe mit einem Tauchboden versehen werden. Die Auffangschächte werden unterirdisch durch Tonrohrleitungen, welche am Gebäude entlang führen, miteinander verbunden. Die Überleitung nach dem Jauchebehälter soll in ähnlicher Weise erfolgen. Die Jauchebehälter müssen gegen Zufluß von Grund- und Tagewasser geschützt und abgedeckt sein. Wird die im Stall anfallende Jauche von der Einstreu und dem Kot vollständig getrennt gehalten, so wird man entweder den Jauchebehälter zweiteilig anordnen, oder aber es muß für Stall und Miststätte je ein besonderer Jauchebehälter vorgesehen werden.

Die Größe der Jauchebehälter ist außer von der Zahl der Tiere von der größeren oder geringeren Aufsaugekraft der Einstreu und der Fütterungsweise der Tiere abhängig. Auch die Häufigkeit der Leerung der Brunnen muß erörtert werden. Weiter hängt ihre Größe davon ab, ob der Harn aus dem Stalle getrennt aufbewahrt wird oder zusammen mit dem aus der Dungstätte anfallenden Düngersaft. Bei einer nicht überdachten Dungstätte ist auch die auf die Dungstätte niedergehende mittlere Niederschlagsmenge zu berücksichtigen. Wenn der Harn aus den Ställen gesondert aufgefangen und aufbewahrt wird, also nicht mit der von der Dungstätte abfließenden Flüssigkeit, so muß man der Gärung wegen Behälter schaffen, welche möglichst den Anfall für 3—4 Monate aufzubewahren gestatten. Die Größe der Jauchebehälter wird aus der Zahl der Tiere berechnet, wobei zugrunde gelegt wird, daß an täglichen Harnmengen in den Ställen anfallen: vom Pferd 7—10 Liter, Rind 7—12, Schwein 3—4 und vom Schaf 1 Liter.

Der Bedarfsraum für jedes Stück Vieh verringert sich um jene Menge, welche vom Dung aufgenommen wird. Immerhin ist zunächst zu berechnen, wie groß die jährlich anfallenden Harnmengen insgesamt sind, und danach ist für beide Arten Jauchebehälter der Inhalt für die Aufbewahrungszeit festzustellen. Der Jauchebehälter wird am Rande der Dungstätte derart angelegt, daß der Düngersaft von ihr unmittelbar hineinfließt und auch vom Stalle bequem hineingeleitet werden kann. Die Entleerung der Grube und Abfuhr der Jauche soll ohne Behinderung oder Störung des sonstigen wirtschaftlichen Betriebes und Verkehrs auf dem Hofe möglich sein.

Jauchebehälter erhalten am zweckmäßigsten eine runde oder ovale Form und werden in Zementmörtel aus Hartbrandsteinen gemauert und innen mit Zementmörtel verputzt. Die Herstellung im Stampfbeton oder mit Feld- oder Bruchsteinen kommt gleichfalls in Frage. Die inneren Wand- und Fußbodenflächen sollen mit einem Anstrich versehen werden, der wirksamen Schutz gegen vorzeitige Zerstörung durch Harnsalze und Säuren bietet. Die Wandungen der Jauchebehälter müssen dem Erddruck Widerstand leisten und sind dementsprechend stark zu wählen. Die gewölbten Wände beim runden und ovalen Grundriß erweisen sich hier besonders günstig. Über dem Gelände muß die Wandstärke so bemessen sein, daß sie ausreichende Stand- und Frostsicherheit gewährleistet. Die Sohle wird mit einem besonderen Schacht versehen, in den der Pumpenstock eingesetzt werden kann. Als Länge, Breite und Tiefe sind hierfür je 30 Zentimeter ausreichend. Der Fußboden erhält nach diesem Schacht zu etwas Gefälle, damit die Jauche restlos in ihn abfließen kann. Alle Wandanschlüsse und Ecken sollen ausgerundet werden. Als Abdeckung des Jauchebrunnens genügt im allgemeinen ein Bohlenbelag. Bei großen Jauchebrunnen wird man aber oft eine massive, befahrbare Abdeckung wählen müssen.

(Mit Genehmigung des Verlages entnommen aus der soeben in 25. Auflage erschienenen, sehr empfehlenswerten Flugschrift „Düngerfibel" der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11.)

*

Fahrbares Wasser- und Jauchefaß.

„Das Beste aber ist das Wasser"... sagten schon die alten Griechen. Dieser Spruch gilt besonders auch für unsere Gartenfreunde. Was nutzt die sorgfältigste Bodenbearbeitung, was hilft die zweckmäßigste Düngung —, wenn es nachher an dem notwendigen Regen fehlt.

Mehr als eine Pumpe kann sich kein Gartenliebhaber leisten, ja in Schrebergärten halten sich sogar mehrere Kleinwirte eine gemeinsam. Da müßte man nun das schwere Wasser mühsam über ziemliche Ent-

fernungen schleppen, wenn es keine — Wasserkarre gäbe. Der Kostenersparnis wegen baut man sie sich selbst. Das beigegebene Bild soll eine Anleitung dazu sein. In den arbeitsarmen Wintermonaten ist Zeit genug für solche Basteleien. Die Karre kann man natürlich auch



für Beförderung von Jauche verwenden, die sich jeder Tierhalter aus Geflügel- und Kaninchendung durch Vergärung herstellt. Zweckmäßig wird man dann dem Faß noch einen Deckel geben. Eisenarbeiten sind ja im allgemeinen nicht jedermanns Sache, umso größer ist aber dann die Freude, wenn das Werk gelungen ist. li.

Jaucheschutz.

Damit Jauche möglichst wenig mit der Luft in Berührung kommt, soll man nicht nur geschlossene Jauchegruben anlegen, sondern in diesen auch noch eine Ölschicht schaffen, was heute ja besonders leicht ist, weil es in jedem Betrieb verbrauchtes Motoröl gibt. Diese Ölschicht schließt die Jauche gut von der Außenluft ab und hält sich lange an der Oberfläche, weil ja beim Auspumpen der Grube immer von unten her gepumpt und die Ölschicht also nicht entfernt wird. Man muß sich bei der Jauchegewinnung immer vor Augen halten, daß die Stickstoffverluste ununterbrochen stattfinden, von dem Augenblick des Harnens an bis zum Einbringen in den Acker. Darum ist möglichst sorgfältiger Luftabschluß bei der Jauchegewinnung so sehr wichtig.

Landwirtschaftliches.

Eisenfleckige Kartoffeln.

Eisenfleckige Kartoffeln weisen im Fleische verstreute rostbraune Stellen von verschiedener Form und Größe auf, an denen das Gewebe korkartig verhärtet ist. Die Erscheinung wird nicht durch Parasiten hervorgerufen, sondern hängt mit der Bodenbeschaffenheit, vielleicht mit mangelhafter Durchlüftung des Bodens, zusammen und tritt bei bestimmten Sorten häufiger als bei anderen auf. Eisenfleckige Kartoffeln sind als Speiseware naturgemäß minderwertig, können dagegen zu Pflanzzwecken unbedenklich verwendet werden, da die Krankheit sich nicht unmittelbar auf die Tochterknollen überträgt.

Obst- und Gartenbau.

Leitsätze für das Anpflanzen von Obstbäumen.

Im allgemeinen ist der Herbst die beste Zeit zum Anpflanzen von Obstbäumen, soweit mildere Lagen in Frage kommen. Die zu dieser Zeit gepflanzten Bäume können noch vor Eintritt des Winters anwachsen, so daß die Gewähr geboten ist, daß die Bäume im Frühjahr auch gut austreiben werden. Indessen wird Steinobst besser im Frühjahr gepflanzt; das gilt besonders für Pfirsiche und Aprikosen, wie ja die Obstpflanzung in rauhen Lagen überhaupt zweckmäßig im Frühjahr erfolgt. Für kleinere Gärten sind Pyramide und Buschbaum die gegebenen Formen (bei einem Abstande von etwa 5 Metern); bei größeren Flächen kommen auch Halb- und Hochstämme in Frage, welch' letztere mit einem Mindestabstand von 10 Metern nach allen Richtungen hin zu pflanzen sind. Man hüte sich vor zu enger Pflanzung, die sich in späteren Jahren bitter rächt.

*

Muß man sich die Bäume schicken lassen, so werden sie sofort nach dem Eintreffen einer genauen Besichtigung unterzogen. Zeigen sich erhebliche Mängel (beschädigte Rinde, stark verletzte Wurzeln, Blutlausbefall bei Apfelbäumen und dergleichen), so muß der Lieferant nach den geltenden Verkaufsbedingungen für vollwertigen Ersatz sorgen. Gefällt die Sendung, so tauchen wir die Wurzeln bald in einen Lehmbrei ein. Kann man nicht sofort pflanzen, so werden die Bäume eingeschlagen und feucht gehalten. Von der Unsitte, die Baumgruben 1 Meter tief auszuwerfen und gar unten mit Stallmist zu belegen, ist man längst abgegangen. Bei den tiefen Pflanzlöchern liegt nämlich die Gefahr vor, daß die Wurzeln sich bereits in der Jugend zu weit vom Wurzelhalse entfernen und in die Tiefe wachsen, was leicht zur Bildung kahler Wurzelstränge führen kann. Der in 1 Meter Tiefe lagernde Mist bildet natürlich keine Nahrung für den jungen Baum, da ihm die zum Verrotten nötige Luft und Wärme fehlen. Übrigens möchte ich vor der Verwendung von frischem Stallmist, insbesondere beim Anpflanzen von Steinobst dringend warnen. Übermäßiger Holztrieb, Krebs, Gummifluß usw. sind nur zu häufig die Folgen dieser falschen Düngung. Hat man dagegen gut verrotteten Mist, so kann man ihn in mäßigen Mengen der Oberschicht beimengen. Sonst besitzen wir im Torfmull, Kalk, Kompost und Thomasmehl besonders geeignete Stoffe zur Verbesserung der Pflanzerde. Ein paar Hände voll gut durchfeuchteten Torfmulls oder Kompost, dazu etwa ½ Kilogramm kohlensauren Kalk sowie etwa 100 Gramm Thomasmehl, das neben seiner wertvollen Phosphorsäure noch ungefähr 50 Prozent wirksamen Kalks besitzt, genügen je Baumgrube vollständig.

*

Vor dem Pflanzen der Obstbäume werden die Wurzeln frisch angeschnitten, wobei die Schnittwunden nach unten zeigen sollen; an den Schnittflächen bildet sich nämlich Callusgewebe und hier heraus treiben neue Wurzeln, die das Anwachsen des Bäumchens wesentlich erleichtern.

Bei der Pflanzung selbst ist darauf zu achten, daß die Wurzeln sorgsam in die gute Erde eingebettet werden und daß der Wurzelhals etwa eine Handbreit über den gewachsenen Boden zu stehen kommt. Senkt sich nachher die Erde, so steht der Baum richtig. Das Anschlämmen (Begießen) des frisch gepflanzten Bäumchens darf nicht vergessen werden. Vor Eintritt des Winters bedeckt man die Baumscheibe noch mit strohigem Mist oder Torfmull.

H. Herp.

Fruchtwechsel beim Gemüsebau.

Jede Pflanze bedarf zu ihrem Aufbau einer bestimmten Menge Nährstoff, aber nicht jede Pflanzenart von jedem Nährstoff die gleichen Mengen. Aus dieser Tatsache ergibt sich eindeutig, daß der fortgesetzte Anbau ein und derselben Pflanzenart auf einer Fläche daher dem Boden einzelne Nährstoffe sehr entzieht, während in ihm ein Überschuß solcher Nährstoffe verbleibt, die diese Pflanzengattung nur in geringem Maße verbraucht. Will man den Nährgehalt des Bodens richtig ausnützen, so muß man zwangsläufig Fruchtwechsel eintreten lassen. Am besten ist es, man wechselt zwischen Blätter- und Wurzelgemüse.

Feldsalat im Winter.

Feldsalat kann man bedenkenlos noch einmal ganz spät säen, damit man im Frühling eine schöne Ernte hat. Für den Feldsalat zum Wintergebrauch halte man eine

Anzahl breiter, dichter Tannen- und Fichtenäste in Bereitschaft. Diese braucht man weniger gegen Frost, der Feldsalat ist frostfest, sondern man legt sie bei Schneewetter, d. h. bei Beginn desselben auf. Will man dann während des Schnees Feldsalat holen, so braucht man nur einen der Äste aufzuheben und man kann sofort den Salat erreichen.

Viehzucht.

Milchfieber bei Ziegen.

Wenn die Ziegen am Milchfieber leiden, so müssen die Tiere so behandelt werden, daß bei ihnen eine reichere Darmentleerung und eine größere Milchabsonderung stattfindet. Dieses erreicht man am besten dadurch, indem man den Körper mit lauem Wasser begießt und den Rücken mit Strohwischer oder Tuchlappen reibt. Auch Einreibungen mit Senf oder Salmiakgeist und Terpentinöl sind zu empfehlen. Außerdem gebe man ein Klistier mit mittellauwarmem Wasser. So wird man des Milchfiebers sehr bald Herr.

Warzen an den Strichen der Kühe

werden am besten in der Zeit des Trockenstehens mit der krummen Schere entfernt. Zu warnen ist hier vor der Anwendung scharfer, ätzender Mittel. Das tägliche Betupfen mit Schlämmkreide, das von vielen Praktikern empfohlen wird, kommt eigentlich nur in Frage, wenn die Warzen an der Oberfläche Risse bilden, denn sonst hält die Schlämmkreide zu wenig fest. H. D.

Geflügelzucht.

Winke für Geflügelzüchter.

Im Winter ist die Rübenfütterung überaus wichtig. Damit die Rüben nicht verschmutzen, baut man sich einen Kasten, etwas größer als eine Zigarrenkiste, mit ebenso hohen Seitenwänden, schlägt von unten ein paar Nägel hindurch und spießt nunmehr die Rüben daran auf. Die Hühner können wohl picken, aber nicht daran herumscharren.

Um Kückenfutter vor den großen Hühnern zu schützen, nagelt man sich aus Latten eine Pyramide, entweder drei- oder vierseitig. Allseits waagerecht angebrachte Querlatten lassen größere Tiere nicht unter das Gestell.

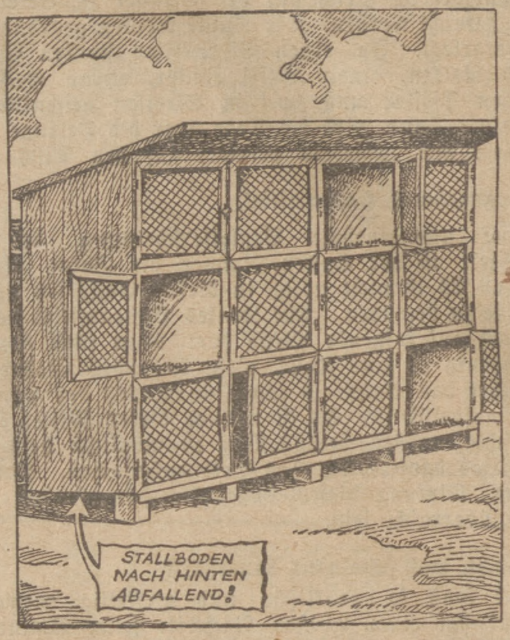
Kühles Saufwasser kann man seinen Hühnern stets vorrätig halten, wenn man das Loch eines Blumentopfes fest verkorkt und den mit Wasser gefüllten Topf verkehrt in einen Untersetzer stellt. Damit das Wasser nachfließen kann, ruht der Topf auf einem Holzkreuz.

Die neuesten Eierlegehallen haben keine senkrechte Glaswand mehr, sondern eine geneigte, damit die Sonnenstrahlen möglichst ungebrochen hereinkönnen. An Sonnentagen ist es hier so warm wie in einem Gewächshause. Genügende Tiefe verhindert zudem, daß Zug an die schlafenden Tiere herankommt.

Kleintierzucht.

Praktischer Kaninchenstall in Stockwerkform.

Unsere Abbildung zeigt einen Stockwerkstall, der im Freien aufgebaut werden kann. Er ist bis auf die Vorderfront allseitig durch feste Bretterwände dicht geschlossen; das Dach ist mit Dachpappe abgedeckt. Die Türen der einzelnen Stallungen sind einfache, mit Drahtgeflecht bespannte Rahmen, damit möglichst viel Licht und Luft eindringen kann. Auch im Winter ist ein besonderer Schutz nicht nötig. Trockene Kälte schadet in keiner Weise. Nur wenn Regen und Schnee die Vorderfront treffen, schütze man das Stallinnere vor Nässe durch Vorziehen eines Sackvorhanges oder durch Strohmatten. Alle Böden sind sehr sorgfältig abzudichten, damit keine Nässe in die unteren Stallungen gelangen kann. Die Bretter sind gut mit Karbolineum zu tränken. Empfohlen wird auch das Belegen des Bodens mit Blech, worauf dann ein Lattenrost gelegt wird. Daß sämtliche Böden nach hinten abfallen müssen, damit der Urin abfließen kann, ist ja in der Abbildung angemerkt. In einer an der Rückwand entlang



laufenden Rinne wird der Urin gesammelt und in eine Tonne bzw. Grube abgeleitet. Praktisch ist es, wenn die Trennwand zwischen zwei Stallungen herausnehmbar angefertigt wird. Bei der Aufzucht von Jungtieren ist dies von größtem Vorteil, weil der Züchter dadurch in der Lage ist, seinen Jungkaninchen mehr Bewegung zu bieten. Sch.

Für Haus und Herd.

Unsere Zimmerpflanzen im Oktober.

Dieser Monat ist für den Zimmerblumenfreund reich an Arbeit. Die im Garten und auf dem Balkon aufgestellten Topfpflanzen müssen allmählich in die Winterquartiere gebracht werden. Das darf nicht wahllos geschehen. Es ist darauf zu achten, daß die wenig wärmebedürftigen Pflanzen, wie Lorbeer, Kirschlorbeer, Aukuba, Evonymus usw., in kühle, nur für den Notfall heizbare, helle Räume kommen. Etwas Frost schadet ihnen nicht. Man läßt diese Pflanzen etwa bis Ende des Monats im Freien. Vor dem Einbringen werden sie gesäubert und gewaschen. Laubabwerfende Topfgewächse wie Fuchsien, Pelargonien, Hortensien, Rosen u. a., bringt man in einen möglichst frostfreien Keller. Für Kakteen und Fettpflanzen gibt es schöne und praktische Fensterbretter, die für jedes Fenster passend einzustellen sind. Im übrigen ist den Pflanzen der Übergang vom Freien in geschlossene Räume möglichst wenig spürbar zu machen. Dazu gehört ein langes Offenlassen der Fenster. Gegossen wird nur, wenn die Erde wirklich trocken ist. Zurzeit blühende Gewächse wie Alpenveilchen, Primeln, Chrysanthemen u. a., müssen möglichst hell stehen. — Zum Aufsetzen der Hyazinthen auf Gläser ist jetzt die beste Zeit. Balkonkästen werden für den Winter neu bepflanzt. Wo es nicht geschieht, läßt man die Kästen nicht mit Erde draußen stehen. Nicht auswechselbare Kästen müssen vielmehr mit Torfmull, auch Moos oder Laub, gefüllt werden, damit sie der Frost nicht sprengt.

*

Gebrannte Mehlsuppe.

Zwei Löffel Schmalz läßt man in der Pfanne bräunen und darin Zwiebeln, 125 Gramm Bananenmehl und einen Löffel Kümmel hellbraun rösten. Dann gießt man es mit kaltem Wasser ab und tut nach und nach 1½ Liter Wasser und Salz dazu und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Beim Anrichten gibt man Semmelwürfel hinein.

Schwedische Heringsstücke.

Man kauft so viel Heringe als man braucht, nimmt diese aus und läßt sie einen Tag lang wässern. Darauf zieht man ihnen die Haut ab, entfernt Kopf und Schwanz und schneidet sie gleich auf der Schüssel zu Streifen, auf der sie gereicht werden. Die Stücke werden geordnet nebeneinandergelegt. In einen Viertelliter starken Essig gibt man 5 Nelken, einen Löffel Zucker, etwas weißen und schwarzen Pfeffer und zwei in Streifen geschnittene rote Zwiebeln. Dann wird die Soße über die Heringe gegossen und diese mit Zwiebeln verziert auf den Tisch gebracht.

Ein angenehmes Hustenmittel.

Eine unangenehme Begleiterscheinung der kalten Jahreszeit ist der Husten, immer die Folge einer Erkältung. Es ist nicht nötig, in diesem Falle sich gleich zur Apotheke zu bemühen. Ein ideales Hustenmittel stellt man sich leicht auf folgende Weise her: Man füllt drei Löffel Bienenhonig in eine Tasse, gießt kochendes Wasser darauf und rührt das Ganze so lange durch, bis der Honig vollständig aufgelöst ist. Es ist ratsam, dieses Mittel kurz vor dem Schlafengehen herzustellen, es möglichst heiß zu genießen und dann sofort das Bett aufzusuchen. Man wird von der Wirkung dieses angenehm schmeckenden Hustenmittels überrascht sein.

Wie macht man Steingut dauerhaft?

Das sonst so praktische und vielseitig verwendbare Steingut hat einen großen Nachteil: seine Glasur leidet durch den Gebrauch allmählich. Diesem Übel kann die Hausfrau aber vorbeugen, indem sie das Geschirr, wenn es noch ungebraucht ist, in einer gut geseihten Lauge von Holzasche ungefähr zwei Stunden lang auskochen läßt. Das Geschirr muß in dieser Lösung erkalten.

So macht man zähes Fleisch mürbe!

Hat die Hausfrau ein zähes Stück Fleisch erhalten, so wendet sie vielfache Mittel an, um es weich zu bekommen. Eine sehr einfache und wirkungsvolle Methode besteht darin, ja nach der Menge des Fleisches einen Löffel bis ein halbes Weinglas voll Rum, Kognak oder dergleichen dazuzugießen. Nach etwa einer Viertelstunde ist Geruch und Geschmack des Branntweins vollkommen verzogen, das Fleisch aber ist hübsch zart geworden und von gutem Wohlgeschmack.

Die Bereitung der Kartoffelstärke.

Kartoffelstärke kann man sich nach folgender Vorschrift selbst herstellen: Man reibe einen gehörigen Teil sauber geschälter Kartoffeln und gieße zu der geriebenen Masse das fünffache Quantum Wasser. Dann wird das Ganze durch ein Tuch geschlagen. Der so gewonnene Bodensatz wird noch einige Male mit Wasser geschlemmt und ist dann eine zum Gebrauch fertige Stärke.

Gelbgewordenes Elfenbein.

Elfenbein nimmt im Laufe der Zeit oft eine häßliche gelbe Farbe an. Es gewinnt seine schöne weiße Farbe wieder, wenn man es in guten ungelöschten Kalk legt, der noch nicht zerfallen ist. Man schüttet ein wenig Wasser darüber und beläßt das Elfenbein etwa 24 Stunden darin. Der Erfolg dieser Behandlungsmethode ist ein unerwartet guter.

Schusterpastete

(in der Backform). Man belegt den Boden der Backform mit Speckwürfeln und bestreicht die Wände mit Butter, darauf kommt eine Schicht Kartoffelscheiben (gekochte), dann gehacktes Suppenfleisch mit etwas gehackter Petersilie vermengt, man kann auch gehackte Sardellen oder Heringe daruntermischen. Ist das Fleisch mager, so legt man einige Butterflocken darauf. Dann kommt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben. Über das Ganze gießt man ¼ Liter Milch, worin 1 Eßlöffel Mehl und 1 Teelöffel Salz verquirlt ist. Obenauf streut man 75 Gramm geriebenen Schweizer Käse, der mit etwas gestoßenem Brot vermengt ist, dann legt man noch einige Butterflocken obenauf. ¾ Stunden backen lassen.

Hamburger Frikassee.

Man läßt einen in Viertel geschnittenen Wirsingkohl, in kochendem Wasser aufgesetzt, eine Stunde kochen und gießt das Wasser ab. Dann gibt man schichtweise den zerteilten Kohl, einen Löffel Reis, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit Salz und Pfeffer, in Scheiben geschnittene Kartoffeln in einen Schmortopf, legt darauf ein Pfund Hammelrippchen und in umgekehrter Reihenfolge Kartoffeln, Zwiebeln, Reis und Kohl. Dann wird ein halber Liter kochendes Wasser hinzugefügt. Das Gericht schmort im Ofen bei mäßiger Hitze eineinhalb Stunden.

Die Hausfrau im Kampf gegen die Kälte.

Alarmbereitschaft für die Hausfrau! Im Kampf gegen die Kälte, die uns mit plötzlicher Macht überfallen kann, heißt es für die Hausfrau, vom frühen Morgen an auf dem Posten sein, die Kälte zu bannen und den Ihren ein möglichst warmes, behagliches Nest zu schaffen! Es gibt Wohnungen, die trotz großer Kälte immer behaglich warm sind, und andere, in denen man sich stets und ständig in eine Eisregion versetzt fühlt. Das liegt natürlich oftmals daran, daß die Lage der Räume mehr oder wenig günstig ist, daß sie eingebaut sind oder freie Giebel haben, daß die Zimmer nach Norden oder Osten gehen oder daß es sich um eine Parterrewohnung handelt, die fußkalt ist. Oftmals aber auch trägt die Hausfrau die Schuld daran, wenn ihre Wohnung ewig kalt ist. Es gibt zum Beispiel Lüftungsfanatiker. Dazu gehören jene Frauen, die glauben, es sei unerläßlich, daß man in den frühesten Morgenstunden, vielleicht schon um sieben Uhr, die Wohnung stundenlang lüften müsse. Das ist völlig verkehrt. Kalte Luft dringt, das spüren wir alle deutlich, ununterbrochen durch die kleinsten Ritzen der Fensterrahmen und erneuert schon dadurch die Luft des Zimmers. Wenn also gelüftet wird, so genügen wenige Minuten bereits, um das Zimmer gründlich zu durchlüften. Man sollte es sich zum Grundsatz machen, in den frühen Morgenstunden das Lüften aufs äußerste zu beschränken und lieber in der Mittagszeit öfter und länger die Fenster zu öffnen, da dann die Sonnenstrahlung die Kälte immerhin etwas abschwächt und die Luft gesünder ist. Auch das Heizen hat oftmals seine Tücken. Es gibt gewiß Öfen, in denen sich durch vorzeitiges Schließen der Ofentüren, Gase entwickeln. Ebenso viele andere aber gibt es, die soviel Zug haben, daß man auch bei geschlossener Ofentür das Sausen darin hören kann. Wenn hier der Ofen zugeschraubt wird, ehe die Kohlen ganz durchgebrannt sind, so wird das nur dazu beitragen, daß die Glut länger vorhält und das Zimmer umso wärmer wird. Räume, die besonders ungünstig liegen, müssen bei scharfem Frost abends nochmals geheizt werden. Bei wärmer gelegenen Zimmern genügt es, ebenso in den Küchen, wenn abends zwei Kohlen in dickes Zeitungspapier gewickelt und auf die Glut gelegt werden. Der Herd bzw. Ofen kältet dadurch nicht völlig aus. Zu beachten ist allerdings, daß dieses Nachlegen von Kohlen über Nacht niemals in Schlafzimmern vorgenommen werden sollte, ebensowenig das vorzeitige Zuschrauben der Öfen, da bei einer immerhin möglichen Gasentwicklung sonst Vergiftungen entstehen können. Wer Zentralheizung hat, muß beachten, daß abends stets die Heizung auf „warm" gestellt ist und die Fenster geschlossen bleiben über Nacht. Das Wasser in den Heizkörpern friert sonst ein und die unangenehmsten Störungen in der Heizung sind die Folge.

Das Reinigen ölgestrichener Türen und Fenster.

Das Reinigen der Türen und Fenster sowie der Möbel, welche mit Ölfarbe gestrichen sind, wird vielfach in ganz unrichtiger Weise vorgenommen. Man bedient sich mit Erfolg einer Mischung von Salmiak mit kaltem Wasser im Verhältnis von 1:20. Etwas umständlicher, aber besser ist folgendes Verfahren: Man kocht etwa 500 Gramm Weizenklee mit 5 Liter Wasser, unter Zugabe von 50 Gramm Schmierseife. Die gewonnene Lösung filtriert man kochend durch ein Leinentuch, wäscht hiermit nach dem Erkalten die Türen, Möbel usw. ab und reibt mit einem weichen Leder trocken.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil i. V.: Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.